

Geniessen Sie die kreative Frühlingsküche mit unseren frisch duftenden Gartenkräutern

Unser Motto: frisch, zart und immer leicht bekömmlich

Vorspeisen

Bunt gemischte Blattsalate mit San Danielle Rohschinken, Feigen, Kräutervinaigrette und Balsamico Perlen	Fr. 18.00
Zuppa Orzo e fagioli Gersten-Bohnen-Gemüsesuppe mit Pancetta	Fr. 11.00
Bavette mit Entenragoût und Chicorée-Kräutersalat	Fr. 21.00

Hauptgänge

Fisch

Mit Kräuter und Chili marinierte Black-Tiger-Crevetten dazu Kartoffel-Knoblauch-Mayonnaise serviert mit Sesamreis und glasierten Kefen	Fr. 38.00
„Baccalà Mantecato“ gesalzener Stockfisch (Kabeljau) auf traditionelle Art zubereitet serviert mit Polentaschnitten und Grillgemüse	Fr. 35.00

Vegetarisch

Gebratene Kartoffelgnocchis mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Morchelrahmsauce	Fr. 24.00
---	-----------

Feine Fleischgerichte

Im Rotwein geschmorte Rindskopfbäggli garniert mit Brotcroûtons serviert mit Parmesanrisotto und gebratenen, karamellisierten Frühlingszwiebeln	Fr. 39.00
Gebratene Pouletbrust an Zitronen-Weissweinsauce garniert mit Paperoncini, Oliven, Mandeln und Zitrone serviert mit Spaltkartoffeln und Blattspinat	Fr. 34.00

Herkunft

Pancetta: Italien

Entenfleisch: Schweiz

Black-Tiger Crevette: Vietnam

Baccalà: Nordost Atlantik

Rindskopfbäggli: Schweiz

Poulet: Schweiz